



Cucina Club

3922 Stalden



Menue21



Räuchern

Räuchern ist eine sehr alte Technik, die früher vor allem zur Haltbarmachung von Fleisch, Wurst und Fisch eingesetzt wurde. Diese Technik wird heute auch angewendet, um das Fleisch geschmacklich zu veredeln.



Zubehör

Unbeschichteter Bratopf, Dämpfkörbchen, Fleischthermometer und Räuchermehl.



Vorbereitung

Fleisch 30 Min. bis 1 Std. vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Räuchermehl offen im Bratopf bei grosser Hitze ca. 5 Min. rösten, bis sich Rauch entwickelt. Hitze reduzieren, Dämpfkörbchen auf das Räuchermehl stellen.



Zubereitung

Fleisch in das Dampfkörbchen legen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken, Deckel aufsetzen. Nach Angabe im Rezept bis zum Erreichen der Kerntemperatur räuchern.